

С января ввели новые СП 2.4.3648–20. Они определяют требования к работе детских садов и отменяют СанПиН 2.4.1.3049–13 (постановление Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 № 28).

Поскольку в силу вступили новые санитарные правила по питанию, в соответствии с ними надо организовать питание воспитанников (постановление Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32).

Чтобы выполнить требования санитарных правил по питанию, которые с этого года вступили в силу, мы провели ряд мероприятий.

Кратность приемов пищи должна соответствовать времени, которое ребенок находится в детском саду.

**Таблица 1. Изменения в режиме питания воспитанников**

Время пребывания в детском саду, часов		Кратность приемов пищи	
Было	Стало	Было	Стало
4	До 5	1	2 - наименование приема пищи определяют по времени нахождения ребенка в детском саду
8-10	8-10	3-4	4 - завтрак, второй завтрак, обед и полдник
10,5-12	11-12	4-5	5 - завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
10,5-12	Круглосуточно	4-6	6 - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Время приема пищи должно соответствовать таблице 4 из приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Подробнее, в какие часы воспитанники должны есть, смотрите в таблице 2.

**Таблица 2. Новое время приемов пищи дошкольниками**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима группы		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
08:30-09:00	Завтрак	Завтрак	Завтрак
10:30-11:00	Второй завтрак	Второй завтрак	Второй завтрак
12:00-13:00	Обед	Обед	Обед
15:30	Полдник	Полдник	Полдник
18:30	-	Ужин	Ужин
21:00	-	-	Второй ужин

### **Обеспечить детей минимальным суточным набором продуктов**

Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах, контролируйте, чтобы основное меню состояло из обязательного набора продуктов.

Минимальные суточные наборы для воспитанников определены в таблице 1 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

### **Соблюдать нормы к объему порций и каждому приему пищи**

Ответственный за питание учитывает нормы к объему порций и пищи за один прием, когда он составляет меню и заполняет ведомость контроля за рационом питания.

Требования указаны в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Объемы порций смотрите в таблице 3, а объемы блюд по приемам пищи в таблице 4.

**Таблица 3. Объемы порций**

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	130-150	150-200
Закуска (салат, овощи и т. п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Таблица 4. Суммарные объемы блюд по приемам пищи

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

### Изменен перечень запрещенных продуктов

В новых СанПиН Роспотребнадзор его расширил, некоторые продукты исключил, а к некоторым добавил комментарий ([приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)). Подробнее, что нового появилось в перечне, смотрите в таблице 5.

Таблица 5. Новое в перечне запрещенных продуктов

Показатель	Продукты
Исключили из запрещенных	Сливочное масло жирностью ниже 72%. Примечание, что соленой рыбой может быть только сельдь, семга, форель. Продукты не домашнего производства, которые принесли на праздник
Добавили к запрещенным	Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. Фляжный творог. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. Тонизирующие напитки (в том числе энергетические). Жевательная резинка. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. Окрошки и холодные супы Яичница-глазунья. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. Продукты без маркировки. Пищевая продукция, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. Соки концентрированные диффузионные. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5 и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 и более 3,5% жирности. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты
Уточнили	Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи. Газированная вода запрещена, даже питьевая

### Изменить список продуктов-заменителей

Если в детском саду нет каких-то продуктов, то их можно заменить другими равноценными по составу (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Раньше можно было заменить восемь продуктов, сейчас, по новым СанПиН, – семь.

Исключили хлеб. Также поменяли наименования продуктов-заменителей и установили другую массу. Например, 100 г говядины можно заменить на 96 г кролика. Полный список продуктов-заменителей смотрите в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

### Организовать питьевой режим новыми способами

Раньше обеспечить детей водой можно было только с помощью кулеров и кипяченой воды. Сейчас же можно установить в детском саду стационарные фонтанчики или раздать расфасованную в бутылки воду (подп. 8.4.2 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

Требования к каждому способу смотрите в таблице 6.

**Таблица 6. Требования к способам питьевого режима**

Способ	Требования	
	общие	специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезинфицирующими средствами
Кулеры	Необходимы: – многоразовые или одноразовые стаканы. Их количество должно соответствовать списочной численности детей;	Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Их надо мыть согласно инструкции, но не реже 1 раза в семь дней, с дезсредствами – не реже 1 раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода	– маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды	Вылить остатки воды из емкости. Промывать емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть. Налить чистую холодную проточную воду в емкость, прокипятить не менее 5 минут. Кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили. Выставить воду для детей, отметить время замены в графике. Менять воду в графине каждые 3 часа